Landwirtschaftliches Zentralwochenblatt für Polen

Blatt der Westpolnischen Landwirtschaftlichen Gesellschaft, der Verbände deutscher Genossenschaften in Polen und landwirtschaftlicher Genossenschaften in Westpolen und des Verbandes der Güterbeamten für Polen.

Anzeigenpreis im Inlande 16 Groschen für die Millimeterzeile. / Fernsprechanschluß Nr. 6612. / Bezugspreis im Inlande 1.60 zł monatlich

30. Jahrgang des Posener Genossenschaftsblattes. — — — 32. Jahrgang des Posener Raiffeisenboten.

Nr. 28 Poznań (Posen), Zwierzyniecka 13 II., den 8. Juli 1932. **13. Jahrgang**

Ueber Lehrlingsausbildung und -Prüfung im Molkereigewerbe.

Die Klage über Lehrlingszüchterei im Molkereifach wird man wohl noch oft zu hören bekommen, denn das Molkereiwesen ist von der allgemeinen Weltwirtschaftskrise nicht verschont geblieben. Es gibt heute kaum noch einen Beruf, der nicht überfüllt ist, und zu welchem nicht auch ein großer Andrang besteht. Aus Gründen der Sparsamkeit oder durch Mechanisierung und Zentralisierung der Betriebe ist auch bei uns ein beträchtlicher Teil der Gehilfen frei geworden, ohne daß für die meisten jemals Aussicht besteht, eine selbständige Stellung zu erlangen oder eine Molkerei kaufen oder pachten zu können. Deshalb muß man mit Verwunderung feststellen, daß es unter den leitenden Molkereifachleuten der Genossenschaftsmolkereien ebenso der privaten Betriebe noch Betriebsleiter gibt, die in unverantwortlicher Weise Lehrlinge in erhöhtem Maße, wie dies eigentlich möglich ist, anstellen und wo dann meistens von Ausbildung auch keine Rede sein kann. Wenn bei der jetzt besonders schwierigen Lage des Molkereiwesens in Polen auch zu verstehen ist, daß jeder Betrieb recht billig arbeiten möchte, so muß man dies doch aufs Schärfste verurteilen, da den jungen Leuten falsche Hoffnungen erweckt werden, die in den seltensten Fällen Wirklichkeit werden können. Man muß sich die Frage stellen, was aus diesen jungen Leuten werden soll, die — auch wenn sie die Lehrlingsprüfung mit Ach und Krach bestanden haben — dann zum größten Teil stellungslos werden. Denn dieses ist der einzige Erfolg der Lehrlingszüchterei, daß wir eine große Zahl von stellungslosen Gehilfen zu verzeichnen haben.

Die außerordentlich schwierige Lage des Molkereiwesens erfordert natürlich auch befähigte Menschen, um den Erfordernissen gerecht zu werden. Als Abschluß der Lehrlingszeit gilt die Lehrlingsprüfung. Mir liegen die Berichte der beiden letzten Lehrlingsprüfungen des Milchwirtschaftlichen Verbandes vor. Der Ausfall ist nicht als gut zu bezeichnen. Das Ergebnis der Februarprüfung ist geradezu bedrückend. Von 14 Prüflingen haben nur 6 das Gehilfenzeugnis erhalten können. Der Milchwirtschaftliche Verband hat sich seit langem bemüht, die Ausbildung zu heben. Es müssen aber die Bestimmungen über Lehrlingsprüfungen noch bedeutend verschärft werden, um Gehilfen heranzuziehen, die in praktischer und theoretischer Hinsicht den Erfordernissen tatsächlich gewachsen sind. Folgendes erscheint nötig:

1. Vor allem sind zur Lehrlingsausbildung nur Betriebsleiter zuzulassen, die eine Praxis von mindestens 7 Jahren nachweisen können und auch sonst selbst die Befähigung besitzen, Lehrlinge ausbilden zu können. Fast in allen Prüfungsberichten des Milchwirtschaftlichen Verbandes ist immer wieder darauf hingewiesen worden, daß die Lehrherren zum Teil Schuld an dem schlechten Können der Lehrlinge haben. Es dürften nur anerkannte Lehrmolkereien zur Lehrlingsausbildung zugelassen werden.

2. Lehrlinge z. B., die zwei Jahre ihrer Lehrzeit in nicht anerkannten Molkereien gelernt haben und das 3. Jahr in einer anerkannten Molkerei zugebracht haben, müßten von der Lehrlingsprüfung ausgeschlossen werden, um so einen Mißbrauch auszuschließen.

Die Lehrzeit ist unbedingt, wie es auch bereits der Milchwirtschaftliche Verband vorgeschlagen hat, auf 3 Jahre zu erhöhen. Ausnahmen sind nur zuzulassen, also eine zweijährige Lehrzeit, wenn der Lehrling eine Bescheinigung des Lehrherrn beibringt, daß er auf Grund einer höheren Schulbildung hierzu befähigt ist.

3. Obwohl schon zu Vorkriegszeiten ein Gehilfenüberschuß bestanden hat, so ist jetzt in weit größerem Maße eine Lehrlingseinschränkung geboten. Außerdem sollten bei der Anstellung von Lehrlingen nur junge Leute berücksichtigt werden, die sich auch wirklich für das Molkereifach eignen.

4. Zur gründlichen und besseren Ausbildung der Lehrlinge wäre es wünschenswert, entsprechende Lehrlingskurse von 2—4 Wochen für Lehrlinge in dazu geeigneten Molkereien durchzuführen. Wie weit diese Durchführung möglich ist, hängt von der Zusammenarbeit der betreffenden Verbände ab, und es ist sehr zu wünschen, um einem bisher bestehenden Mangel abzuhelfen.

5. Zur Lehrlingsprüfung muß von jedem Lehrling gefordert werden, daß derselbe an die Prüfungskommission einen selbstgeschriebenen Lebenslauf, sein letztes Schulzeugnis, ein vorläufiges Zeugnis des Lehrherrn und eine Bescheinigung des Lehrherrn, daß der Lehrling mindestens 3 Monate eine technische Buchführung parallel mit der von der Molkereiverwaltung durchgeführten Buchführung geführt hat, einreicht. Die angefertigte Buchführung ist ebenfalls einzureichen. Die Prüfungskommission sollte sich aus Fachleuten sowie Vertretern der Genossenschaftsverbände zusammensetzen, wie dies ja auch bereits vorgesehen ist.

Die Prüfung selbst ist in drei Abschnitte zu teilen, und zwar in den praktischen, theoretischen und schriftlichen Teil. Der praktische Teil hat sich über folgende Arbeiten zu erstrecken:

1. Milchannahme, 2. Behandlung der Milch für den unmittelbaren Verkauf, 3. Ausgabe von Vollmilch, Magermilch, Buttermilch usw., 4. Milchentrahmung, 5. Rahmbehandlung und Butterei, 6. Beurteilung der Butter auf Güte und Haltbarkeit, 7. Käserei, 8. Maschinenwesen, 9. Behandlung sonstiger Molkerei- und Käsereigeräte, 10. Prüfung der Milch, 11. Probenahme, 12. Bestimmungen des Fettgehaltes usw., 13. Säurebestimmungen u. a., 14. Feststellungen des Wassergehaltes in der Butter, 15. Labstärkebestimmung.

Durch eine mündliche Prüfung ist festzustellen, ob der Prüfling über die für die praktischen Ausführungen seiner Arbeit notwendigen, einfachen theoretischen Kenntnisse verfügt. Hierbei sind zu berücksichtigen:

1. Milch, ihre Entstehung, Gewinnung, Behandlung, Eigenschaften und Bestandteile.
2. Milchfehler, ihre Ursachen und Beseitigung.
3. Entrahmung der Milch.
4. Grundbegriffe der Bakteriologie.
5. Behandlung des Rahms.
6. Verkauf der Butter.
7. Beurteilung der Molkereihilfsstoffe.
8. Käserei und allgemeines über Käserei.

Durch eine kurze schriftliche Prüfung soll der Prüfling nachweisen, ob er in der Lage ist, die für seinen Beruf notwendigen schriftlichen Aufzeichnungen vorzunehmen, u. zwar:
1. Das Schreiben eines Diktates, einer Bestellung usw.
2. Rechenaufgaben aus dem Molkereibetriebe.
3. Technische Buchführung.

Bei der Prüfung sind selbstverständlich die Verhältnisse der Molkerei, in welcher der Lehrling gelernt hat, zu berücksichtigen.
C. Teichmann, Dipl. agr.

Landwirtschaftliche Fach- und genossenschaftliche Aufsätze

Posener Landwirtschaft vom 15. bis 30. Juni.

Von Ing. agr. Karzel, Posen.

Das etwas kühle, jedoch mit reichen Niederschlägen verbundene Wetter im Monat Juni gewährleistete eine ununterbrochene Entwicklung der Kulturpflanzen, so daß sich der Saatenstand gegenüber dem Vormonat bedeutend gebessert hat. Trotzdem soll die Entwicklung der Saaten gegenüber den normalen Jahren nach Äußerungen der Praktiker noch um einige Tage zurück sein. Zeitweise war es in der Nacht recht kühl und in einzelnen Gegenden ist sogar Reif um den 20. Juni herum mehrere Male beobachtet worden. Die Niederschlagsmengen schwankten in der Berichtszeit nach den bei uns eingegangenen Berichten zwischen 25—77 mm. Die Niederschlagsverteilung war jedoch in vielen Fällen sehr ungünstig, und es gab Gegenden, wie z. B. im Kreise Czarnikau und im Kreise Schildberg, die bis zum 22. Juni unter Trockenheit zu leiden hatten. Auch der Kreis Kempen war recht trocken. An diesem Tage gab es allerdings fast in der ganzen Provinz sehr ausgiebigen Regen, der in Markowice und Kurowo gar 46 mm betrug. Vielfach kam der Regen so heftig herunter, daß er Lagerung beim Getreide verursachte. Lagerung ist jedoch in diesem Jahre zum Teil auch auf Sonnenscheinmangel, zu starke Aussaat und auf einseitige Düngung zurückzuführen.

Von den Getreidepflanzen steht der Roggen, soweit er keinen Hagel bekommen hatte oder sich nicht vorzeitig legte, im allgemeinen recht gut; ob er aber auch gut schütten wird, das läßt sich vorläufig noch schwer sagen, da der Monat Juni zu wenig Sonne hatte. Auch der Weizen befriedigt allgemein recht gut gegen Ende der Berichtszeit stand er im südlichen Teile der Provinz in voller Blüte. Die Sommerung verspricht ebenfalls eine gute Ernte. Gerste hat sich aber auch vielfach gelagert. Von den Hackfrüchten hat die Kartoffel sehr gute Fortschritte gemacht. Bei den anspruchsvolleren Sorten, wie z. B. Industrie, treten jedoch in diesem Jahre Abbauerscheinungen in stärkerem Maße als sonst hervor. Besonders die Kräuselkrankheit ist auf vielen Kartoffelschlägen anzutreffen. Ein weniger erfreuliches Bild bieten die Rübenschläge in diesem Jahre, obzwar auch sie stellenweise sehr gut stehen. Es fallen uns darin größere oder kleinere Stellen, die recht kümmerliche Rüben aufweisen, auf, eine Erscheinung, die nicht allein auf die schwächere Düngung, sondern an erster Stelle auf das Überhandnehmen der Bodensäure somit auf Kalkmangel zurückzuführen sein dürfte. Auf die Bodensäure dürfte auch das stärkere Auftreten von Wurzelbrand zurückzuführen sein. Die Rübe ist einmal eine anspruchsvolle Pflanze und gedeiht nur, wenn ihre Ansprüche berücksichtigt werden. Die Hülsenfrüchte stehen im allgemeinen sehr gut und versprechen eine gute Ernte.

Die Klee- und Wiesen-Heuernte befriedigte im allgemeinen, doch hat sie sich infolge des Regens in vielen Gegenden sehr in die Länge gezogen und hat auch an Güte eingebüßt. Wer jedoch mit Trockengerüsten arbeitete, dem brauchte auch deshalb nicht bange zu sein. Gegen Ende der Berichtszeit war die Heuernte bis auf den Kreis Wirsitz zum größten Teil beendet. Die Bearbeitung der Rüben und Kartoffeln war ebenfalls Ende Juni größtenteils beendet. Nur auf den schweren Böden war man wegen der Nässe noch nicht fertig.

Tierische Schädlinge und Pflanzenkrankheiten kann man in diesem Jahre ebenfalls in stärkerem Maße als sonst beobachten, während in Siemionka z. B. nur 24,5 mm in der Berichtszeit festgestellt wurden. Im Roggen ist es der Roggenstengelbrand, bei anderen Getreidesorten der Flugbrand, der die Ähre bis auf die Ährenspindel zerstört und an dem schwarzen Staub an der Ährenspindel erkenntlich ist. Der Flugbrand läßt sich jedoch im Gegensatz zum Roggenstengelbrand und Steinbrand nicht durch chemische Beizmittel bekämpfen, sondern kann nur durch Warmwasserbeize vernichtet werden. Jetzt hat der Landwirt die beste Gelegenheit die Getreideschläge auf Pflanzenkrankheiten zu beobachten. Brandiges Getreide darf nur nach Vornahme des in Frage kommenden Beizverfahrens ausgesät werden.

Auch der Raps, der gegen Ende der Berichtszeit im südlichen Teile der Provinz schon fast schnittreif war, hat ebenfalls in diesem Jahre unter Schädlingen sehr gelitten, so daß er, soweit er nicht umgepflügt wurde, nur eine schwache Ernte abgeben wird. Besonders der Rapsglanzkäfer hat ihm sehr geschadet. Als wirksames Fangmittel hat sich Melasse, mit der die Brettchen der Fangapparate bestrichen wurden, bewährt. Auch Wagenschmiere wurde mit Erfolg angewendet. In den Rübenschlägen haben ebenfalls tierische Schädlinge, wie Rübenfliege, nebliger Schildkäfer, die Rübenblattwanze, Erdraupen, Engerlinge usw. großen Schaden stellenweise verursacht, sodaß sie umgepflügt werden mußten. Man konnte daher auch noch in der Berichtszeit beobachten, daß Rüben erst verzogen wurden. Auch der Obstbau hat unter Larvenfraß sehr gelitten und man kann in der Provinz ganze Baumalleen antreffen, die völlig kahl gefressen wurden, wie z. B. in den Kreisen Mogilno und Obornik.

Von den tierischen Seuchen sind neue Fälle von Schweine-Rotlauf und Geflügelcholera beobachtet worden.

Die Hoffnung der Landwirte, daß sich die Preise jetzt am Ausgang des alten Wirtschaftsjahres etwas bessern werden, hat sich leider nicht bewahrheitet. Zum Glück sind die Vorräte, die der Landwirt noch hat, nur gering. Sehr empfindlich macht sich der Strohmangel geltend. Es soll Landwirte geben, die schon seit Ostern kein Stroh für Vieh mehr haben und schon mit großer Sehnsucht die neue Ernte erwarten.

Arbeiten in der Landwirtschaft im Monat Juli.

Im Monat Juli beginnt auch die Ernte des Getreides. Das Getreide ist dann zu schneiden, wenn sich das Korn in der Gelbreife befindet. Auf Feldern mit Lagergetreide ist die Anwendung sogenannter Ährenheber anzuraten. Auf ein sorgfältiges Aufstiegen bzw. Aufpuppen des geschnittenen Getreides lege man besonderen Wert, damit die einzelnen Garben nicht vom Wind umgeweht werden. Das Wiederaufstiegen bedeutet einen Mehraufwand an Arbeit und außerdem werden derartig unsachgemäß aufgestellte Getreidestiegen bei eintretenden Regenfällen leicht gänzlich durchnäßt, wodurch das Einfahren erhebliche Verzögerung erleiden kann. Nach dem Mähen und Aufstiegen des Getreides sind die Stoppeln sofort zu stürzen. Zur Erzielung einer guten Bodengare ist ein rascher Umbruch der Stoppeln durchaus notwendig. Dem Schälpfluge hat die Walze und hernach die Egge zu folgen, denn nur so kann das ausgefallene Unkraut rasch zum Keimen gebracht und später vernichtet werden.

Nach Wintergerste können mit gutem Erfolge noch Steckrüben und Kohl angebaut werden, außerdem noch Gemengsaaten. Letztere lassen sich auch mit gutem Erfolge noch nach Roggen bestellen. Als Mischsaaten kommen in Frage Gemenge von Erbsen, Peluschken, Wicken, Bohnen und Hafer. Auf den leichten Bodenarten ist namentlich in Wirtschaften, welche nicht über genügend Stallmist verfügen, der Anbau von Gründüngungspflanzen, und zwar in erster Linie von Lupinen vorteilhaft in Gemenge von Wicken oder Peluschken zu empfehlen. Ein derartiges Gemenge bringt erfahrungsgemäß einen besseren Bestand. Man merke sich, daß, je früher die Aussaat der Stoppelfrucht erfolgt, um so sicherer und lohnender die Erträge sind. Ein Tag im Juli bringt mehr Erfolg als 8 Tage im August.

Die Pflege der Bohnen- und Kohlfelder besteht im Vertilgen des Unkrautes und Lockerhalten des Bodens zwecks Erhaltung der Bodenfeuchtigkeit. Da die Bohnen Flachwurzler

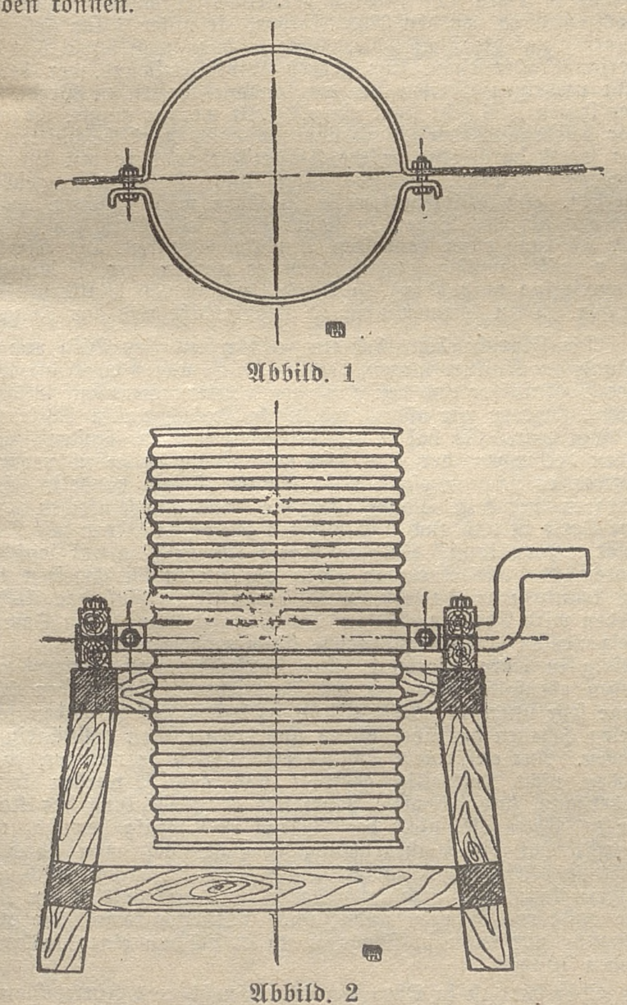
sind, darf nicht zu tief gehackt werden, besonders in fortgeschrittenem Entwicklungsstadium. Sollte das Nachpflanzen der ausgegangenen Kohlpflanzen noch nicht stattgefunden haben, so hat dieses umgehend zu geschehen. Festes und tiefes Pflanzen ist bei der herrschenden Trockenheit besonders zu empfehlen.

Nachdem nunmehr die Heuernte beendet ist, kann man Jauche bei feuchtem Wetter auf die Wiesen und Weiden fahren. Gut vergorene Jauche schädigt die Grasnarbe nicht. Nach dem ersten Schnitt bzw. nach der ersten Beweidung dünge man die Weiden mit kurzem, gut verrottetem Stallmist. Eine Düngung mit künstlichem Stickstoff auf schlechten Grünlandflächen oder bei Weiden nach jedem Umtrieb ist in den meisten Fällen wirkungsvoll. Auch erzielt man dadurch eine günstigere Grummeternte. — Die Fladen müssen verteilt und die Geilstellen abgemäht werden. Man vertilge die Unkräuter durch Abmähen, Ausstechen, Bestreuen mit Kalkstickstoff usw. — Durch Aufstellen von Schutzhütten auf den Weiden sorge man für Unterkunft für das Vieh in den warmen Tagen. — Durch Anlegen von Erddüngerhaufen schaffe man sich Kompost, der in späteren Jahren als vorteilhafter Dünger für die Grünlandflächen verwandt werden kann. — Mit Rücksicht auf das starke Auftreten von verschiedenen tierischen Schädlingen sind auch diese zu bekämpfen. Vor allem sorge man aber für Vogelschutz und vernichte Katzen und Sperlinge.

Selbstanfertigung eines Trockenbeizapparates.

Von Dipl.-Ldw. Fritz Seidler, Zeesen.

Für die Ausführung jeder landwirtschaftlichen Arbeit benötigt man technische Hilfsmittel, die sich dann besonders günstig auswirken, wenn sie im Betrieb selbst hergestellt werden können.



Abbild. 1

Abbild. 2

So ist z. B. für die Saatgutbeize eine große Anzahl verschiedenartigster Apparate auf dem Markt vorhanden. Diese stellen im Prinzip nichts anderes dar als Trommeln, die nach Füllung mit Saatgut und Beizmittel gedreht werden, um beides innigst miteinander zu vermischen. Hierzu genügt aber auch jeder andere drehbare Rundkörper.

Am besten eignet sich hierzu ein Kalkstickstoffaß, das aus gewelltem Blech besteht. Verwendet man es als Beizfaß, so hat man an dem gewellten Blech eine große Oberfläche, die dem an ihr entlang rollenden Faßinhalt einen größeren Widerstand bietet. Um die Mitte des Fasses legt man einen geteilten Ring aus Rund-, Band- oder Flacheisen, dessen eine Hälfte seitlich länger ausgeführt ist, und die man auf der einen Seite als Achse und auf der anderen Seite als Achse und Kurbel benutzen kann (Bild 1). Die zweite Ringhälfte wird auf beiden Seiten vor der Lagerstelle mit zwei Bolzen und Muttern befestigt, jedoch darf sie nicht schließend auf die erste gelegt werden, damit die Schraube so angezogen werden kann, daß das Faß wirklich festgehalten wird.

Die so geschaffene Trommel wird nun vermittels der zur Achse erweiterten Ringhälfte auf einem kräftigen Holzbock gelagert, wie es Bild 2 zeigt. Das Fassungsvermögen eines derartigen Beizapparates beträgt 25 Kilogramm. Der Beizvorgang dauert bei gleichmäßigem Drehen etwa 5 Minuten. Die Qualität des gebeizten Getreides ist dann einwandfrei

Bei größeren Getreidemengen nimmt man eine gut gereinigte Petroleum- oder Oeltonne, bei welcher aber die Welle nicht von Mitte zu Mitte Boden durchgesteckt wird, sondern von der einen Seite des Bodens durch die diagonal gegenüberliegende Ecke des anderen Bodens. Durch diese Schräglage der Tonne wird ein bei weitem besseres Durchmischen des Getreides mit dem Beizpulver erzielt. Die Oeffnung zum Füllen und Entnehmen wird in einer Größe von 20×20 Zentimeter an der h[illegible]en Stelle der Tonne nach der Lagerung auf dem Gestell eingeschnitten. Beim Entleeren ist dieses dann wiederum die tiefste Stelle. Anstelle der gewöhnlichen Kurbel ist ein auf die Welle geklemmter Hebel von zirka 2×80 Zentimeter Länge anzubringen, damit das Drehen ruckweise erfolgt. Die Füllung der Gefäße darf nur bis zur Hälfte erfolgen.

Landwirtschaftliche Vereinsnachrichten

In der letzten Sitzung des Aufsichtsrates wurde auf Vorschlag des Herrn Senator Dr. Busse Herr Dr. Sondermann-Debina in den Vorstand der Welage gewählt, der sich nunmehr wie folgt zusammensetzt:

Herr Senator Dr. Busse-Tupadly, p. Kcynia, Kreis Herr Gutsbesitzer Erich Rust-Biskupin, p. Gsawa, Kreis Znin; Herr Hauptgeschäftsführer Kraft-Posen; Herr Dr. Goeldel-Posen; Herr Rittergutspächter Dr. Sondermann-Debina, p. Szamotuly.

In der gleichen Sitzung wurde Herr Rittergutsbesitzer Freiherr von Massenbach-Konin als Vorsitzender des Aufsichtsrates für eine Amtszeit von drei Jahren wiedergewählt. Als seine Stellvertreter wurden Herr Abgeordneter von Saenger-Posen wiedergewählt und Herr Gutsbesitzer Kiock-Jaroszewo, pow. Wągrówiec, neugewählt.

Besichtigung von Düngestätten und Aussprache über Düngestättenanlage und Düngerbehandlung.

Der Ackerbauausschuß bei der W. L. G. veranstaltet am 20. Juli d. J. eine Exkursion in die Gostyner Gegend, um dort einige interessante Versuche zu besichtigen. An dieser Exkursion wird auch Herr Dr. Kaßnitz-Stettin, der unsern Mitgliedern durch seine in Posen im vergangenen Winter gehaltenen Vorträge über sachgemäße Stallmistbehandlung noch in guter Erinnerung ist, teilnehmen und Ratschläge über eine zweckmäßige Anlage einer Düngerstätte und über Düngerbehandlung erteilen.

Zu dieser Exkursion sind nicht nur Mitglieder des Ackerbauausschusses, sondern auch Mitglieder der Kreisbauernvereine Posen und Lissa freundlichst eingeladen. Die Exkursion wird einen Tag in Anspruch nehmen und von Gostyn nach den zu besichtigenden Gütern in Autobussen erfolgen. Es steht natürlich auch jedem frei, mit eigenem Auto oder Wagen zu kommen. Um einen Ueberblick über die Stärke der Beteiligung zu bekommen, ist eine umgehende Anmeldung bei der Landw. Abteilung der W. L. G. (Poznań, Piekary 16/17) mit Angabe, ob Anspruch auf einen Platz im Autobus und auf Verpflegung erhoben wird, erforderlich. Nähere Einzelheiten werden den Teilnehmern noch bekanntgegeben.

Bekanntmachung.

Wir teilen mit, daß unsere Versicherungs-Abteilung in der Zeit vom 11. Juli bis 11. August d. J. nur jeden Freitag von 10—1 Uhr geöffnet ist.

Westpolnische Landwirtschaftliche Gesellschaft.

Bekanntmachung.

Der Leiter der unterzeichneten Abteilung ist bis Mitte August verreist. Welage, Volkswirtschaftl. Abtlg.

Vereinskalender.

Bezirk Posen I.

Ldw. Verein Wreschen, Ortsgruppe Sobiesiernie: Flurschau Sonnabend, 9. 7. Treffpunkt nachm. 3 Uhr bei Herrn Schoer-Grzybowo. Anschl. Vortrag: Dipl.-Landw. Bußmann über das Gesehene und gemütliches Beisammensein bei Feldkamp. Sämtliche Mitglieder des Vereins Wreschen nebst Angehörigen sind hierzu eingeladen. Die **Ldw. Vereine Zlotniki und Morasko** veranstalten Sonntag, 10. 7., eine Flurschau auf dem Rittergute des Herrn Hoffmeyer-Zlotniki. Treffpunkt 3 Uhr nachm. auf dem Gutshof Zlotniki. Dortselbst stehen Fuhrwerke zur Besichtigungsfahrt zur Verfügung. Nach der Besichtigung ca. 6 Uhr gemütliches Beisammensein und Tanz bei Schmalz in Suchylas. Eintritt für Mitglieder und deren Angehörige frei. Zahlreiches Erscheinen, auch der Angehörigen der Mitglieder, erwünscht. Sprechstunden: **Wreschen:** Donnerstag, 21. 7.. im Konsum. **Miłosław,** 20. 7., bei Fitzke. **Posen:** Jeden Freitag vorm. in der Geschäftsstelle Piekary 16/17. **Ldw. Verein Dominowo:** Flurschau: Sonnabend, 9. 7. Treffpunkt 15.15 Uhr am Gasthaus in Dominowo. Nach der Besichtigungsfahrt findet ca. 6 Uhr im Saale des Gasthauses Dominowo ein Vortrag von Ing. Karzel über das Gesehene statt. Nachdem gemütliches Beisammensein und Tanz. Sämtliche Mitglieder des Vereins nebst Angehörigen sind hierzu eingeladen.

Bezirk Posen II.

Ldw. Verein Kirchplatz Borui: Flur- und Wiesenschau Sonnabend, 9. 7., Sammelpunkt 10 Uhr vorm. bei Kutzner-Kirchplatz, wo Marschroute bekannt gegeben wird. Ca. 6 Uhr abends bei Kutzner Besprechung über das Gesehene. Vortrag: Wiesenbaumeister Plate-Posen. Anschließend gemütliches Beisammensein und Tanz. Zahlreiche Beteiligung erwünscht, Nachbarvereine willkommen. **Ldw. Verein Neutomischel:** Flur- und Wiesenschau Sonntag, 10. 7., Treffpunkt pünktlich 2 Uhr nachm. bei Pflaum, Bahnhof Neutomischel. Besichtigt werden die Gelände Paproć, Sątopy, Glinno. Endstation: Eichler-Glinno. Dortselbst Aussprache über das Gesehene und Vortrag: Wiesenbaumeister Plate-Posen. Anschl.: Gemütliches Beisammensein. Sprechstunden: **Neutomischel:** Jeden Donnerstag vorm. bei Kern. **Samter:** Dienstag, 19. 7., in der Genossenschaft. **Bentschen:** Freitag, 22. 7., bei Trojanowski. **Zirke:** Montag, 25. 7., bei Heinzel. **Birnbaum:** Dienstag, 26. 7., von 9—11 Uhr bei Knopf. **Posen:** Jeden Sonnabend vorm. in der Geschäftsstelle ul. Piekary 16/17.

Bezirk Bromberg.

Ldw. Verein Lukowiec. Flurschaufahrt am Sonntag ,10. 7., nach Wierzchucin und Wiskitno. Treffpunkt 2 Uhr nachmittags an der Schule Popielewo. Die Mitglieder nebst Angehörigen werden vollzählig erwartet. **Ldw. Verein Jabłowko.** Flurschau und Besichtigung eines großen Schauversuchsfeldes mit den Sorten der wichtigsten ldw. Kulturpflanzen und Saatmethode am Sonntag, 10. 7. Sammelpunkt der Teilnehmer per Wagen und Fahrrad pünktlich ½3 Uhr nachm. am Gasthaus Thielmann-Jabłowko. Nach der Rundfahrt gegen 7½ Uhr Vortrag: Dipl.-Ldw. Bußmann über das Gesehene. Anschließend gemütliches Beisammensein und Tanz. Die Mitglieder der Nachbarvereine, besonders B.V. Znin, Zarczyn usw. sind herzlich eingeladen. Um zahlreiche Beteiligung, auch der Angehörigen, wird gebeten. **Ldw. Verein Koronowo.** Versammlung 12. 7. nachm 4 Uhr Hotel Jortzick-Koronowo. Besprechung über das Gesehene der am 5. 7. stattgefundenen Flurschaufahrt. Anmerkung: Die Geschäftsstelle ist vom 15. 7. bis 14. 8. nur am Sonnabend von 9—1 Uhr geöffnet.

Bezirk Gnesen.

Versammlungen: **Ldw. Verein Welnau:** Es wird nach der Ernte die Abhaltung eines Kochkurses geplant. Meldungen zur Teilnahme bitten wir schon jetzt an den Vereinsschriftführer, Herrn O. Giese-Welnau, zu richten. **Ldw. Verein Schwarzenau:** Flurschau am Montag, 11. 7., pünktlich 2½ Uhr bei Herrn W. Schroer-Grünhof (Grzybowo). Besichtigung der großen Schauversuche sämtlicher landw. Kulturpflanzen. Leitung Dipl.-Ldw. Bußmann. Um zahreiche Beteiligung, auch der Nachbarvereine, wird gebeten. **Ldw. Verein Klecko.** Am Sonntag, 10. 7., findet im Garten des Herrn F. Flauß-Swiniary ein Sommerfest statt. Die Ldw. Verein Klecko sowie Nachbarvereine sind hierzu herzlichst eingeladen. Beginn 3 Uhr nachmittags. **Ldw. Verein Dornbrunn:** Flurschau am Mittwoch, 13. 7. Leitung Herr Krause-Bromberg. Treffpunkt 10 Uhr vorm. an der Wirtschaft des Herrn Ditting. Um rege Beteiligung, auch der Nachbarvereine wird gebeten.

Bezirk Lissa.

Sprechstunden: **Wollstein:** am 15. Juli, **Rawitsch:** am 9. und 23. Juli. Flurschauen: **Ortsverein Rawitsch:** 10. 7. in Zołędnice. Treffpunkt 4 Uhr in Zołędnice. Teilnehmen können nur Mitglieder und ihre Söhne.

Bezirk Ostrowo.

Sprechstunden: in **Krotoschin** am Freitag, 8. 7., bei Pachale, in **Pleschen** am Montag, 11. 7., bei Wentzel, in **Pogorzela** am **Mittwoch,** 13. 7., bei Pannwitz. Der Unterzeichnete ist bis zum 13. Aug. beurlaubt. Die Geschäftsstelle ist, soweit auswärtige Sprechstunden nicht stattfinden, wie üblich geöffnet. Witt.

Bezirk Rogasen.

1. Wir beabsichtigen, Ende August wieder mit unsern bekannten Haushaltungskursen zu beginnen. Meldungen von Teilnehmerinnen sowie Anfragen bitten wir schon jetzt an die Bezirksgeschäftsstelle der W. L. G. Rogasen zu richten. 2. Wir wollen versuchen, auch zur Herbstfütterung der Bienen unserer Mitglieder steuerfreien Zucker zu erlangen. Besitzer von Bienenvölkern, die im Frühjahr durch uns oder von anderer Seite keinen steuerfreien Zucker erhalten haben, bitten wir Bescheinigungen von der Ortsbehörde über die Anzahl der Völker bis zum 25. Juli bei uns einzureichen. Sprechstungen: **Kolmar:** 14. 7. und 21. 7. in der Zentralgenossenschaft vorm. von ½10 bis 12 Uhr. **Ldw. Verein Niewiemko-Wischinhauland:** Sonntag, 10. 7., Sommervergnügen im Gasthause Hiller. **Bauernverein Mur. Goslina:** Dienstag, 12. 7., nachmittags ¼4 Uhr Wiesenschau mit anschließendem **Vortrag:** Wiesenbaumeister Plate-Posen. Treffpunkt Brennerei Przepędowo.

Bezirk Wirsitz.

Nakel: Sprechtage: Freitag, 8. 7., von 11—3 Uhr bei Heller. **Wysoka:** Sonnabend, 9. 7., von 2—5 Uhr bei Wolfram. **Białośliwie:** Montag, 11. 7., von 1—4,30 Uhr bei Oelkke. **Mrocza:** 14. 7. von 1—4,30 Uhr bei Schillert. **Miasteczko:** Sonnabend, 16. 7., von 1—4 Uhr bei Vorköper.

Eine Flurschau nach Obra.

Am Sonntag, dem 3. Juli d. Js., veranstalteten die Landw. Vereine des Kreises Jarotschin eine Exkursion nach Obra, um dieses mustergültig geführte Gut des Herrn Rittergutsbesitzer Czapski kennenzulernen. An dieser Flurschau haben sich 7 Vereine mit etwa 120 Personen beteiligt. Herr Czapski begrüßte die zahlreichen Vertreter aus den einzelnen Vereinen und machte zunächst einige Ausführungen über seinen Betrieb und seine jetzige Wirschaftsweise. Denn die schwierige Lage der Landwirtschaft zwang auch Herrn Czapski, sich den veränderten Verhältnissen anzupassen und wirtschaftliche Umstellungen vorzunehmen, zumal in Obra sehr intensiv gewirtschaftet wurde. Auch heute noch entfallen von den 3000 Morgen, die unter Pflug stehen, 900 Morgen auf die Hackfrüchte. Eine so intensiv geführte Wirtschaft verlangt aber einen sehr großen Kapitalaufwand, der bei den sehr niedrigen Preisen für die landwirtschaftlichen Produkte in der letzten Zeit sehr stark eingeschränkt werden mußte. So mußte vor allem auch der Kunstdüngeraufwand stark beschnitten und ein Ersatz durch eine bessere Stallmistbehandlung mit intensiver Bodenbearbeitung, Gründüngung und Halbbrache geschaffen werden. Die Wirtschaftsweise in Obra wird insofern noch erschwert, als der Boden in seiner Güte sehr stark schwankt und zur Führung einer doppelten Fruchtfolge zwingt. Der Viehbesatz ist verhältnismäßig schwach, denn es werden nur 70 Pferde (1 Dampfpflug vorhanden) 60 Milchkühe und 150 Mutterschafe gehalten. Dazu kommen noch 70 Deputatkühe und das Jungvieh.

Die Flurschaufahrt bot ein recht erfreuliches Bild von dem Stand der Kulturpflanzen, der aber nicht allein durch die intensive Bodenkultur und den günstigen Witterungsverlauf in diesem Jahre, sondern vor allem auch durch die sachgemäße Sortenwahl bedingt war. So haben die Teilnehmer einen Gerstenschlag zu sehen bekommen, der eine sehr gute Ernte zu geben verspricht, obzwar es sich um einen recht leichten Boden handelt. Es ist Bergers veredelte Landgerste, die eine ausgesprochen extensive Sorte ist und auch noch auf den leichtesten Böden mit Erfolg gesät werden kann. Auch an einem Weizenschlag auf leichterem Boden, der mit einem in Obra gezüchteten Mischweizen besät ist, konnte man dasselbe Bild beobachten. Auf den besseren Böden wird Edel-Epp-Weizen und Stiegler 22 und von Sommerweizensorten der Hildebrandsche Grannenweizen mit recht gutem Erfolg in Obra angebaut. Die Hackfrüchte und Futterpflanzen ließen ebenfalls nichts zu wünschen übrig. Die Rüben haben zwar sehr unter der Rübenfliege zu leiden gehabt, haben jedoch diesen Schaden gut überstanden und deckten schon vollständig den Boden. Nur auf einem Schlage befriedigten sie weniger, da der Boden nicht rechtzeitig gepflügt und gekalkt werden konnte. Ueberhaupt sind sich viele Landwirte der Bedeutung des Kalkes für die Ertragsfähigkeit des Bodens noch wenig bewußt. Herr Czapski hat die Wahrnehmung gemacht, daß man durch die Kalkung allein die Körnererträge um ca. 2 Zentner je Morgen steigern kann, und verabreicht daher im Durchschnitt einen Zentner Kalk pro Morgen und Jahr. Natürlich kommt die Kalkdüngung nur dann in Frage, wenn es sich um einen kalkarmen Boden handelt.

Sehr stark ist in Obra der Hülsenfrucht- und Futterpflanzenbau vertreten. Besonders den Wert der Luzerne, die dort sehr gut gedeiht und viermal im Jahre geerntet wird, weiß Herr Czapski sehr zu schätzen. Der Rotklee, der keine Bodenlockerung liebt, pflegt dort infolge des starken Hackfruchtbaues sehr leicht auszuwintern. Herr Czapski mischt daher den Rotklee mit etwas Schweden- und Weißklee und hat damit sehr gute Erfolge erzielt. Zwei Pfund Weißklee pro Morgen genügen schon, um bei einer

Auswinterung des Rotklees einen vollständig geschlossenen Weißkleebestand zu liefern. Sämtliche Futterpflanzen, die nicht abgemäht oder grün verfüttert werden, werden gereutert.

Die Fahrt wurde dadurch noch abwechslungsreicher gestaltet, daß die Teilnehmer während der Flurbesichtigung Gelegenheit hatten, auch das Vieh zu sehen. Es war für jeden Teilnehmer geradezu ein Genuß, die gut durchgezüchteten, edelgeformten und hochleistungsfähigen Tiere zu sehen. Will man aber in der Viehzucht Erfolg haben, so darf man sich nicht allein auf eine planmäßige Zucht beschränken, sondern muß auch die Aufzucht möglichst naturgemäß gestalten. Diesem Umstand sucht Herr Czapski dadurch gerecht zu werden, daß er den Tieren während des Sommers und im Winter durch eine bestimmte Zeit Aufenthalt im Freien gewährt. Dieser naturgemäße Aufenthalt muß auch schon den hochtragenden Kühen und Kälbern zugute kommen. Die hochtragenden Kühe kommen in besondere Koppeln, die in einem Wäldchen liegen, und kalben unter freiem Himmel ab. Es sind da einige mit Stroh bedeckte Unterstände, die die Tiere vor großer Hitze und vor Regen schützen. Die Fütterung baut sich zum größten Teil auf wirtschaftseigenem Futter auf, und nur die Kühe mit einer Milchleistung von über 14 Litern erhalten neben Kleeweide und Luzerne Kraftfutter.

Im Anschluß an die Flurschau fand noch eine Besichtigung der Wirtschaft statt, die den Teilnehmern ebenfalls sehr viel Anregung bot. Auf dem Hofe wurden u. a. noch zwei Bullen vorgeführt, von denen der eine bereits elf Jahre alt ist und trotzdem noch für Deckzwecke dank der sachgemäßen Pflege verwendet wird. Der zweite Bulle „Berndt", sechs Jahre alt, hat sich ebenfalls als sehr guter Vererber erwiesen und wurde wiederholt auf den Ausstellungen in Deutschland mit den ersten Preisen ausgezeichnet.

Wir haben nicht viel Betriebe in der Provinz, die so sehr auf die Ausnutzung aller wissenschaftlichen Errungenschaften bedacht sind, um ihre Wirtschaftsweise zu verbilligen und die schwere Zeit zu überwinden, wie es in Obra der Fall ist. Es sei daher auch an dieser Stelle Herrn Rittergutsbesitzer Czapski auf das herzlichste gedankt, daß er sich bereit erklärt hat, seinen so fortschrittlich geführten Betrieb dieser stattlichen Anzahl von Landwirten zu zeigen.

Genossenschaftliche Mitteilungen

Die Tätigkeit der Molkereigenossenschaften im Monat Mai 1932.

Die Molkereigenossenschaften beider Verbände hatten im Monat Mai eine Milchlieferung von 10 574 797 Kg. gegenüber 9 430 890 Kg. im Vormonat (Mai 1931 hatten dieselben Molkereien eine Einlieferung von 12 342 786 Kg. Milch). Der Fettgehalt betrug durchschnittlich 3.05 Prozent.

Von der Milch wurden 587 230 Kg. zum Durchschnittspreise von 18.1 Groschen pro Kg. gegen 18.6 Groschen im Vormonat frisch verkauft. Der höchste Preis für Frischmilch war 24 Groschen, der niedrigste 12 Groschen. Außerdem wurden 335 476 Kg. zum Durchschnittspreise von 16.2 Groschen pro Kg. versandt.

Die Butterproduktion betrug 325 169 Kg. gegen 291 182 Kg. im Vormonat (Mai 1931 364 855 Kg.). Davon wurden 34 097 Kg. zum Durchschnittspreise von 3.31 zł pro Kg. an die Lieferanten zurückgegeben. Am teuersten wurde den Lieferanten die Butter mit 3.80 zł, am billigsten mit 2.90 zł berechnet.

Im Inlande verkauft wurden 262 757 Kg. Der Durchschnittspreis betrug im Großhandel 3.37 zł pro Kg. gegen 3.07 im Vormonat (Mai 1931 4.23 zł). Der höchste Preis war 3.80 zł, der niedrigste 2.92 zł pro Kg. Im Kleinhandel wurde für die Butter im Durchschnitt 3.63 zł erzielt.

Exportiert wurden 4 852 Kg Butter nach Deutschland, 15 056 Kg. nach anderen Ländern (Danzig, Schweiz, England), im ganzen also 19 908 Kg. gegen 15 144 Kg. im Vormonat (Mai 1931 177 387 Kg.). Der Durchschnittspreis für Exportbutter war 2.87 Złoty pro Kg. gegen 2.78 zł im Vormonat (Mai 1931 4.05 zł). Der höchste Preis für Exportbutter war 3.16 zł, der niedrigste 2.14 zł pro Kg.

Gezahlt wurde von denjenigen Molkereien, die unentgeltlich 70—90 Prozent Magermilch zurückgaben, 3.2 Groschen für das Fettprozent gegen 3,05 Groschen im Vormonat (Mai 1931 4.29 Groschen). Lieferanten, welche Magermilch in den Molkereien zurückließen, bekamen diese mit durchschnittlich 2.2 Groschen pro Kg. extra vergütet, so daß derjenige, der keine Magermilch zurücknahm, 11.52 Groschen für das Liter Milch erhielt. Der höchste Milchpreis war 4 Groschen, der niedrigste 2.7 Groschen für das Fettprozent.

Diejenigen Molkereien, welche keine Magermilch unentgeltlich zurückgaben, zahlten durchschnittlich 3.86 Groschen für das Fettprozent gegen 3.66 Groschen im Vormonat (Mai 1931 4.92 Groschen), das sind 11.77 Groschen für das Liter Milch. Lieferanten, welche Magermilch haben wollten, mußten diese mit durchschnittlich 2.3 Gr. pro Kg. bezahlen. Der höchste Preis war bei diesen Molkereien 4.9 Groschen, der niedrigste 3 Groschen für das Fettprozent.

Verkäst wurden 20 078 Kg. Vollmilch und 598 292 Kg. Magermilch. Verkauft wurden 1 968.5 Kg. Halbfettkäse zum Preise von 2.50 zł pro Kg., 1 672.5 Kg. Halbfettkäse zum Preise von 1.48 zł pro Kg., 1 815.5 Kg. Magerkäse zum Preise von 0.56 zł pro Kg., 6 807.5 Kg. Speisequark zum Preise von 0.47 zł pro Kg. und 57 817 Kg. Faßquark zum Preise von 0.22 zł pro Kg.

Obiger Bericht ist aus den von 57 Molkereien rechtzeitig beantworteten Fragebogen zusammengestellt.

Verband deutscher Genossenschaften.
Verband landw. Genossenschaften.

Gesetze und Rechtsfragen

Vereinheitlichte Umsatzsteuer.

Dziennik Ustaw 1932 Nr. 54.

1. von Zement:

Vom 1. Juli 1932 an bezahlen nur die Zementfabriken eine Umsatzsteuer von 2,6 Prozent.

Diese Steuer ist dann alles, was im Handel bis zum Konsumenten an Steuer zu zahlen ist. Der Zwischenhandel bezahlt also keine Umsatzsteuer. Nur die Ware, die vor dem 1. 7. 32 von den Fabriken verkauft wurde und die Ware, die sich am 1. 7. 32 auf Lager beim Zwischenhandel befindet, wird noch nach den alten Regeln versteuert. Die neue Freiheit für den Handel gilt also für allen Zement, der ab 1. Juli 1932 von der Fabrik verkauft wird.

2. von Artikeln des Spiritusmonopols, Tabakmonopols, von Küchen-, Vieh- und industriellem Salz und Lotterielosen.

Es gilt vom 1. Juli 1932 an das gleiche wie bei Zement. Von allen obigen Monopolartikeln, Salz und Lotterielosen, die von den staatlichen Aemtern vom 1. Juli 1932 an in den Handel abgegeben werden, bezahlt der Händler keine Umsatzsteuer mehr. Die Umsatzsteuer wird nur von den Monopolämtern bezahlt. Diese ziehen sie ihrerseits von den Provisionen ab.

Nach den alten Regeln sind nur die vor dem 1. Juli 1932 verkauften oder am 1. Juli 1932 noch beim Händler auf Lager vorhandenen Vorräte zu versteuern.

Verband deutscher Genossenschaften.
Verband landwirtschaftlicher Genossenschaften.

Bekanntmachungen

Berichtigung.

In der Tabelle der Abzüge von Invalidenmarken und Krankenkassenbeiträgen ist ein Fehler unterlaufen. Es muß im 2. Teil (bei 6½ % Beitrag) in dem Abschnitt „Oertliche Saisonarbeiter" bei Mädchen und Burschen von 16—18 Jahren, I. Kategorie, Abzüge für 5 Wochen in der letzten Spalte 2.50 zł und nicht 2.55 zł und ebenfalls für Mädchen über 18 Jahre in derselben Spalte 2.65 zł und nicht 2.60 zł heißen.

Roggendurchschnittspreis.

Der Roggendurchschnittspreis der im Monat Juni 1932 veröffentlichten Richtpreise für Roggen beträgt pro Doppelzentner 25.38 Złoty.

Westpolnische Landwirtschaftliche Gesellschaft e. V., Abt. A.

Remontenmärkte in der Posener Wojewodschaft.

Die Großpolnische Landwirtschaftskammer veröffentlicht nachfolgend den Plan für die Remontenmärkte auf dem Gebiete der Posener Wojewodschaft im laufenden Jahr:

Ort	Kreis	Bahnstation	Datum	Uhrzeit
Lubasz	Czarnikau ..	Lubasz	9. Juli	10,00 „
Rogaszyce ..	Kempen ...	Schildberg .	12. „	10,00 „
Tursko	Jarotschin .	Pleschen ...	13. „	14,00 „
Twardów ..	Jarotschin ..	Witaschütz...	14. „	10,00 „
Klęka	Jarotschin ..	Chocicza ...	15. „	10,00 „
Modrze.....	Posen	Strychowo .	19. „	10,00 „
Gryżyna ...	Kosten	Kosten	20. „	10,00 „
Choryń	Kosten	Kosten	21. „	10,00 „
Iwno	Schroda ...	Kostschin ...	16. August	10,30 „
Podstolice ..	Wreschen ...	Podstolice ..	17. „	9,00 „
Bieganowo .	Wreschen ...	Wreschen ...	18. „	9,30 „
Rogalin	Schrimm ...	Gondek	19. „	11,00 „
Czarnysad ..	Krotoschin ..	Koschmin ...	23. „	9,00 „
Kuklinów ..	Krotoschin ..	Kuklinów ..	24. „	10,30 „
Bugaj	Krotoschin ..	Bronów ...	25. „	10,00 „
Dłoń.......	Rawitsch....	Pempowo ..	29. „	11,00 „
Pawłowice .	Lissa	Pawłowice .	30. „	10,00 „
Stawiany ..	Wongrowitz.	Stawiany ..	6. September	9,30 „
Uchorowo ..	Obornik	Mur.-Goślin	7. „	9,00 „
Słupowo ..	Schubin ...	Panigrodz ..	8. „	10,30 „
Cerekwica ..	Żnin	Podobowice.	9. „	9,30 „
Kobylniki ..	Samter	Samter	13. „	10,00 „
Kwilcz	Birnbaum ..	Kwilcz	14. „	10,30 „

Ort	Kreis	Bahnstation	Datum		Uhrzeit	
Nowawieś ..	Samter	Kaźmierz ..	15.	September	10,00	„
Gaj wielkie .	Samter	Kaźmierz ..	20.	„	10,00	„
Bagdad	Wirsitz......	Netzthal	22.	„	10,00	„
Wirsitz......	Wirsitz......	Netzthal	23.	„	10,00	„
Czarnikau ..	Czarnikau ..	Czarnikau ..	27.	„	10,30	„
Kolmar.....	Kolmar.....	Kolmar.....	28.	„	9,30	„
Obornik	Obornik	Obornik	29.	„	9,00	„
Gnesen	Gnesen	Gnesen	4.	Oktober	9,00	„
Mogilno ...	Mogilno ...	Mogilno ...	5.	„	10,00	„
Hohensalza .	Hohensalza .	Hohensalza .	6.	„	10,30	„
Bromberg ..	Bromberg ..	Bromberg ..	11.	„	11,30	„
Schubin ...	Schubin ...	Schubin ...	12.	„	11,30	„
Żnin	Żnin	Żnin	13.	„	10,00	„
Wongrowitz	Wongrowitz	Wongrowitz	14.	„	9,30	„
Kempen ...	Kempen ...	Kempen ...	18.	„	14,00	„
Schildberg .	Kempen ...	Schildberg .	19.	„	11,00	„
Ostrowo ...	Ostrowo ...	Ostrowo ...	20.	„	11,30	„
Pleschen ...	Jarotschin ..	Pleschen ...	25.	„	12,00	„
Jarotschin ..	Jarotschin ..	Jarotschin ..	26.	„	11,30	„
Schroda ...	Schroda ...	Schroda ...	27.	„	10,45	„
Posen	Posen	Posen	31.	„	10,00	„
Wreschen ...	Wreschen ...	Wreschen ...	3.	November	13,00	„
Schrimm ...	Schrimm ...	Schrimm ...	4.	„	10,30	„
Pinne	Samter	Pinne	8.	„	10,00	„
Neutomischel	Neutomischel	Neutomischel	9.	„	9,30	„
Buk........	Neutomischel	Buk........	10.	„	9,00	„
Samter	Samter	Samter	15.	„	9,30	„
Koschmin ...	Krotoschin ..	Koschmin ...	16.	„	14,00	„
Krotoschin ..	Krotoschin ..	Krotoschin ..	17.	„	10,00	„
Kosten	Kosten	Kosten	22.	„	9,00	„
Schmiegel ..	Kosten	Bojanowo sta.	23.	„	10,00	„
Lissa	Lissa	Lissa	24.	„	10,00	„
Rawitsch....	Rawitsch....	Rawitsch....	29.	„	10,30	„
Gostyn	Gostyn	Gostyn	2.	Dezember	9,00	„
Wollstein ...	Wollstein ...	Wollstein ...	6.	„	10,30	„

Fragekasten und Meinungsaustausch

Frage: Wie kann man Sperlinge von Kirschen und anderen Obstbäumen fernhalten?

Antwort: Man sucht die Vögel durch Schreckmittel, wie Vogelscheuchen usw. von den Bäumen fernzuhalten, von deren Ungefährlichkeit sich aber die Tiere bald überzeugt haben. Auch spiegelnde Gegenstände und Blechstücke werden oft ausgehängt. Am besten schützt noch dicht gespanntes Garn oder Netze, die jedoch praktisch nur für Gartenbeete oder kleineren Bäume und Spalierobst in Frage kommen. Der meiste Erfolg wird durch Abschuß und ständige Beunruhigung der Vögel erzielt. Bei Haussperlingen sucht man möglichst die Männchen zu schonen, die an einem schwarzen Kehlfleck erkenntlich sind und in erster Linie Weibchen abzuschießen. Die in der Ueberzahl bleibenden Männchen stören dann das Brutgeschäft. Auch das ständige Ausnehmen der Sperlingsnester sollte nicht versäumt werden.

Frage: Wie kann man Melasse am besten an das Vieh verfüttern?

Antwort: Melasse wird in der Weise verabreicht, daß man einen Teil Melasse mit 2—3 Teilen verschlagenem Wasser verdünnt und mit dieser Lösung Strohhäcksel tränkt, etwa in einer Schicht von ½ Meter Höhe. Das entstehende Gemisch wird dann tüchtig durchgeschaufelt, festgestampft und dann 6—8 Stunden liegen gelassen; während dieser Zeit stellt sich eine leichte Gärung ein, das Häcksel wird weich und erhält einen angenehmen Geruch. Der entstandene Brei ist allen Tieren ein willkommenes Futtermittel. Für Pferde empfiehlt es sich, 1—1½ Kg. Melasse mit 1—1½ Kg. Trockenschnitzel und 4—6 Kg. gequetschtem Hafer zu mischen. 1—1½ Kg. Melasse im Gemisch mit Strohhäcksel, dazu etwa 3 Kg. Trockenschnitzel und Haferstroh bis zur Sättigung ist ein vorzügliches Leistungsfutter für Zugochsen. Bei Schweinen wird die Mast durch eine Mischung von ½ Kg. Melasse mit gequetschtem Schrot und Kartoffeln bedeutend verkürzt. Schafen hat man 0,25 Kg. Melasse mit bestem Erfolg verabreicht.

Frage: Worauf ist das Kalbefieber zurückzuführen und wie kann man es bekämpfen?

Antwort: Kalbefieber wird in den meisten Fällen durch unmittelbares Ausmelken der Kühe nach dem Kalben hervorgerufen und ist auf eine Störung der Blutzirkulation zurückzuführen. Solange das Euter gefüllt ist, wird auf das in das Euter einströmende Blut ein starker Druck ausgeübt, und es kann daher zu einer Blutverminderung im Gehirn nicht kommen. Wird aber das Euter plötzlich entleert, wird der Blutzudrang nach dem Euter sofort viel intensiver sein, wodurch leicht eine Blutleere im Vorderteil und im Kopf hervorgerufen wird. Die Bekämpfung dieser Krankheit erstreckt sich daher auf Schaffung eines Gegendruckes im Euter, indem man das Euter mit Luft vollpumpt oder mit Salzwasser vollfüllt. Milchreiche Kühe neigen zu dieser Krankheit viel mehr als solche Kühe, deren Euter beim Abkalben nur wenig gefüllt ist. Man soll deshalb nach dem Abkalben mit dem Abmelken 4—5 Stunden warten und es dann in 2 oder 3 Malen vornehmen, oder man kann auch zwecks Entfernung des Darmpeches beim Kalbe, nur so viel Milch der Kuh abmelken, das dem Nahrungsbedarf des Kalbes ungefähr entspricht.

Markt- und Börsenberichte

Geldmarkt.

Kurse an der Posener Börse vom 5. Juli 1932.

Bank Polski-Aktien. (100 zł)	69— zł
4% Pos. Landschaftl. Konvertier.-Pfdbr.	26.— zł
6% Roggenrentenbr. der Pos. Ldsch. p. dz.	11.00—11.25 zł
8% Dollarrentbr. der Pos. Ldsch. pro Doll.	55.— zl
4% Präm.-Investierungsanleihe (27. 6.) .	85.— zł
5% staatl. Konv.-Anl. . .	34.50 zł
8% Amortisations-Dollarpfandbrf. (2.7.)	52.— zł

Kurse an der Warschauer Börse vom 5. Juli 1932.

5% staatl. Konv.-Anl. (6.7.)	36.—
100 franz. Frk. = zł . . .	35.06
1 Dollar = zł (1.7.) . .	8.917
1 Pfd. Sterling = zł	31.70—31.65
100 schw. Franken = zł . .	174.25
100 holl. Gld. = zł . .	360.55
100 tsch. Kr. = zł . . .	26.37

Diskontsatz der Bank Polski 7½ %.

Kurse an der Danziger Börse vom 5. Juli 1932.

1 Dollar = Danz. Guld.	5.12
100 Złoty = Danziger Gulden	57,38

Kurse an der Berliner Börse vom 5. Juli 1932.

100 holl. Gld. = dtsch. Mark	170.50
100 schw. Franken = dtsch. Mark	82.20
1 engl. Pfund = dtsch. Mark	14.95
100 Złoty = dtsch. Mk.	47.20
1 Dollar = dtsch. Mark	4.213
Anleiheablösungsschuld nebst Auslosungsr. für 100 RM. 1—90 000.— = dtsch. Mk.	211.25
Anleiheablösungsschuld ohne Auslosungsr. für 100 RM. = deutsche Mark . . .	4.55
Dresdner Bank	18.50
Dtsch. Bk. u. Diskontoges. .	30.—

Amtliche Durchschnittskurse an der Warschauer Börse.

Für Dollar		Für Schweizer Franken	
(29. 6.) —.—	(2. 7.) —.—	(29. 7.) —.—	(2. 7.) —.—
(30. 6.) —.—	(4. 7.) —.—	(30. 7.) 173.75	(4. 7.) 174.25
(1. 7.) 8.917	(5. 7.) —.—	(1. 7.) 173.80	(5. 7.) 174.25

Złotymäßig errechneter Dollarkurs an der Danziger Börse.

30. 6., 1. 7. u. 2. 7. 8.92, 4. 7. 8.93, 5. 7. 8.92.

Geschäftliche Mitteilungen der Landw. Zentralgenossenschaft

Poznań, Wjazdowa 3, vom 6. Juli 1932.

Maschinen. Wir geben bekannt, daß in dieser Woche unser Transport mit „Krupp"-Ersatzteilen, sowie der Waggon mit Schlagleisten eingetroffen sind, und daß wir die rückständigen Aufträge sofort zur Erledigung gebracht haben.

In bezug auf **Bindegarn** ist die Entscheidung leider dahin gefallen, daß in diesem Jahre ausländisches Bindegarn nicht zur Verfügung steht. Wir haben inzwischen einen größeren Posten „Sisal"-Bindegarn im Inlande gesponnen, aus einer Fabrik, die uns schon seit Jahren mit Material für die Strohpressen beliefert, und die uns als zuverlässig bekannt ist, hereinbekommen. Die Ware wird ebenso, wie das ausländische Bindegarn, mit einer Lauflänge von 450 Metern für das Kilogramm, in Knäuel zu 2½ Kilogramm, jedes Pack zu 10 Knäueln, geliefert. Der Preis ist als günstig zu bezeichnen und bitten wir, Offerte unter Angabe der benötigten Menge von uns einzufordern.

Da jetzt für die Schälarbeiten die Motorpflüge wieder in Betrieb genommen werden, machen wir darauf aufmerksam, daß wir sowohl **Benzin,** als auch **Benzol,** da wir diese beiden Artikel zisternenweise beziehen, sofort von unseren Lägern liefern können. Unsere Preislisten dafür, die auch die Preise für die entsprechenden Oele und Schmiermittel enthalten, gehen unserer verehrten Kundschaft in diesen Tagen zu. Wir bemerken dazu, daß wir Leichtbenzin als Fraktionsware mit einem spezifischen Gewicht von 710—720 liefern. Der Preis für diese hochwertige Ware stellt sich heute auf 98 Groschen für das Kilogramm, ab Poznań, was einem Preis von 70 Groschen für das Liter entspricht. Auf Wunsch liefern wir auch besonders als Kraftstoff für Autos ein Gemisch von Leichtbenzin und oberschlesisches Hüttenbenzol.

Bei dieser Gelegenheit möchten wir auch die Frage der Verwendung von Rohspiritus als Kraftstoff nicht unberührt lassen. Nach den vorliegenden Erfahrungen aus der Praxis soll sich der Rohspiritus besonders bei solchen Motorpflügen, die auf Petroleumbetrieb eingerichtet waren, gut bewährt haben. Wenngleich diese Frage noch als nicht völlig geklärt betrachtet werden kann, so erscheint es bei der Wichtigkeit des Problems als angebracht, Versuche damit zu machen und sind wir jederzeit gern bereit, in dieser Frage mit unserem Rat auf Grund der bisher vorliegenden Erfahrungen mitzuarbeiten. Wir bitten Interessenten, sich mit uns in Verbindung zu setzen.

Posener Wochenmarktbericht vom 6. Juli 1932.

Am heutigen Mittwochs-Marktag wurde gezahlt für Stachelbeeren 30—40, Johannisbeeren 30—35, Blaubeeren 20—25, Walderdbeeren 35—40, Himbeeren 40—50, Gartenerdbeeren 30—50,

Mit Gottes Fröhlichkeit.

Was bückst du bange dich ins Leid
und fällst in hundert Schlingen:
Mußt dich mit Gottes Fröhlichkeit
über den Tag hinsingen!

Tu doch hervor dein Sonnenkleid,
heb' an, dich aufzuschwingen:
Mußt dich mit Gottes Fröhlichkeit
über den Tag hinsingen! Gustav Schüler.

Salat das ganze Jahr ohne Treibbeete.

Von Maria Jörling, Gartenmeisterin, Gartenbauberaterin des Märkischen Verbandes L. H. V.

Nach den neueren Ernährungslehren soll Salat bei den täglichen Mahlzeiten nicht fehlen, es weiß wohl auch jeder, wie der Genuß von grünem Salat auf das ganze Wohlbefinden wirkt. Durch richtige Sortenwahl und sachgemäße Behandlung kann der Garten das ganze Jahr hindurch frischen Salat liefern. Die bekanntesten Salatsorten sind: Kopfsalat, von April, Mai bis November, Sommerendivie, auch römischer Salat genannt, Juni, Juli, August, Winterendivie, von Oktober bis Ende Februar, Rapünzchen-Feldsalat, auch Schafmäulchen, in Süddeutschland Vögerlisalat genannt, von November bis Ende März, Rapunzelsalat den ganzen Herbst und Winter, Rapontikasalat von November an, Zichoriensalat Januar bis März, Schikoree oder Witloof, Brüsseler Salat, Januar bis Mitte Mai, Gartenkresse, hauptsächlich im Winter und zeitigen Frühjahr, Spinatsalat ebenso, Pflücksalat und Schnittsalat von April bis Mai, Portulack von Juni bis Oktober, auch im Winter und Frühjahr, Löwenzahnsalat hauptsächlich im Frühjahr. Außerdem lassen sich alle Kohl- und Rübenarten in rohem Zustand zu Salat verarbeiten.

In der Sommerhitze erfreut sich der grüne Salat ganz besonderer Beliebtheit und niemand möchte ihn dann missen. Wer auch bei größter Hitze in seinem Garten feste Salatköpfe ernten will, muß mit der Spitzhacke kleine Rinnen ziehen und da hinein, also vertieft, sonnenfeste Salatsorten pflanzen. Eine der widerstandsfähigsten Sorten ist Kristallkopf. Ende Mai, Anfang Juni ausgesät, später in die Rinnen gepflanzt, aber auf 50 Zentimeter Entfernung, nicht dichter, gibt er von Juli an große, feste Köpfe. Auch die Sorte „Wunder von Stuttgart" und Forellensalat so gepflanzt, erfreut durch zarte Köpfe. „Sommerendivie — Römischer Salat" wird genau wie Kristallkopf behandelt, gibt sehr große Blätter, die durch Zusammenbinden bleichen und einen angenehmen, herben Geschmack haben, die Sorte „Sachsenhäuser" schließt sich selbst und braucht nicht gebunden zu werden.

Herbstkopfsalat wird Anfang August auf flache Beete gepflanzt, wie Frühjahrskopfsalat, also nicht vertieft, nicht in Rinnen. Für Herbst und Frühjahr nur die Sorten „Maikönig" oder sonst Frühjahrssorten.

„Winterendivie", Juni ausgesät, Anfang bis Mitte Juli auf 40—50 Zentimeter Entfernung ausgepflanzt, bringt von September an große, gelbe Blätter, wenn die ausgewachsene Pflanze 8—14 Tage durch eine übergestülpte Kiste oder Blumentopf oder durch Zusammenbinden dunkel gehalten wird. Diese Endivie Oktober im frostfreien Keller in feuchten Sand eingepflanzt, kann den ganzen Winter hindurch die Küche mit dem gesündesten Salat versorgen. Allerdings müssen die Pflanzen, die sich den ganzen Winter bis zum Frühjahr halten sollen, frostfrei, luftig und möglichst hell gehalten werden, und nur der zu verbrauchende Teil wird verdunkelt. Die Sorte „Escariol" erfreut sich der größten Beliebtheit, bringt große, gelbe Blätter. Die feingekrauste, grüne Endivie ist beliebt, doch nicht so ergiebig. Damit auch von November bis zum nächstjährigen ersten Frühjahrssalat dieses Gericht auf der Tafel nicht fehlt, wird Ende August „Feldsalat-Rapünzchen", 6 Reihen auf das Normalbeet, wie Spinat ausgesät, der, wenn es keinen Kopfsalat mehr gibt, durch Herausziehen der kleinen Pflanzen schmackhafte Blätter als Salat gibt.

Rapunzel dagegen ist eine Rübe, von der sowohl die Blätter als auch die Wurzeln im Herbst und Winter zu Salat verwandt werden. Die Aussaat erfolgt Juni—Juli in guten, aber leichten Gartenboden, ohne den Samen, der sehr fein ist, mit Erde zu bedecken, er wird nur festgedrückt, aber sehr feucht gehalten. Zum Winter werden die Pflänzchen mit Spreu oder Laub dick bedeckt, so daß auch bei Kälte geerntet werden kann.

„Rapontika" gibt einen Wurzelsalat. Der Samen wird Ende April oder Mai auf guten Gartenboden dünn ausgesät, später auf 30 Zentimeter Entfernung verpflanzt. Zum Winter kommen die Wurzeln in den Keller in den Sand. Die Zubereitung kann roh und auch gekocht erfolgen wie Knollensellerie.

Zichoriensalat wird im April in Reihen wie Mohrrüben ausgesät, später auf 8 Zentimeter Entfernung verzogen. Im November beim Herausnehmen der Wurzeln wird das Blattwerk 2—3 Zentimeter über der Wurzel abgeschnitten und die Wurzeln im dunkeln Keller in Sand eingeschlagen. Die jetzt neu hervorwachsenden gelben Blätter geben einen sehr gesunden, etwas bitter schmeckenden Salat.

Schikoree — Brüsseler Salat, ist auch aus der Zichorienwurzel entstanden. Der Samen wird im März oder April in Reihen wie Mohrrüben ausgesät, später auf 8 Zentimeter Entfernung verzogen. Zum Winter bringt man die Wurzeln, nachdem das Blattwerk bis auf 2 Zentimeter abgeschnitten wurde, in den Keller, wo sie in Sand eingeschlagen werden. Nach Bedarf bringt man einen Teil der Wurzeln in einen wärmeren Raum, setzt sie hier in eine Kiste in Sand aufrecht nebeneinander und gießt einmal sehr tüchtig an und bringt dann 15—20 Zentimeter hoch Sand darauf, der ganz gehörig festgeklopft wird. Die Blätter treiben bald wieder kräftig aus und bilden in dem festen Sand feste Köpfe, die von der Wurzel abgebrochen werden und den herrlichen Salat geben. Die Wurzel wird dann fortgeworfen.

Gartenkresse, sowohl die gewöhnliche als auch die breitblättrige, zu jeder Zeit, am zweckmäßigsten natürlich im Winter, in Kistchen in feuchten Sand im Zimmer ausgesät, gibt ohne Mühe Salat und Belag fürs Butterbrot.

Auch der gewöhnliche Spinat liefert im Winter und Frühjahr durch seine Blätter gesunden Salat. Die Zubereitung ist wie gewöhnlicher Salat.

Pflück- und Schnittsalat, zeitig im Frühjahr in Reihen ausgesät, liefert schon je nach dem Wetter Anfang April Salatblätter, die den Frühjahrskopfsalat „Maikönig" an Zartheit übertreffen. Von Ende April, Anfang Mai an kann dann je nach Wetter und Gartenboden Kopfsalat fertig sein.

Portulack, von Mai bis August auf ein altgedüngtes Beet dünn gesät, nur dünn mit Erde bedeckt, immer nur soviel als gebraucht wird, ist in manchen Gegenden, besonders im Rheinland, als Salat beliebt. Durch Begießen bei Sonnenschein erhalten die Blätter die beliebte gelbe Farbe. Zwei- bis dreimal können die Blätter geschnitten werden.

Selbst der Löwenzahn — Kuhblume genannt — beliefert die Küche durch seine gebleichten Blätter mit Salat. Der verbesserte frühe Löwenzahn wird Ende Juli—Anfang August auf ein Saatbeet ausgesät und dann, sobald die Pflänzchen groß genug sind, auf ein Beet mit 50 Zentimeter Abstand ausgepflanzt, oder auch gleich an Ort und Stelle gesät und dann auf 40 Zentimeter Entfernung verzogen. Im nächsten Frühjahr mit Spreu oder Laub bedeckt, ist er bald hellgelb und verbrauchsfähig. Es lassen sich auch die Pflanzen zum Winter im dunklen Keller in feuchten Sand pflanzen, wo sie neu austreiben und in der salatarmen Zeit Salat liefern.

Sollen Bohnen gegossen werden?

Im allgemeinen gießt man bei regelmäßigen Niederschlägen die Bohnen nicht. Ist aber die Trockenheit anhaltend und derartig, daß die Blätter welk werden und zu befürchten ist, daß die Blüten abfallen, ist eine durchdringende Bewässerung ratsam. Ein einfaches Ueberbrausen, wie man es häufig sieht, ist jedoch völlig zwecklos, sondern es muß ohne Brause so gewässert werden, daß die Feuchtigkeit mindestens 10—15 Zentimeter tief in den Erdboden eindringt. Um ein Ablaufen des Gießwassers zu verhüten, häufle man die Pflanzen in jungem Zustande genügend hoch an. Die so entstehenden Rillen halten das Wasser fest,

Beim Gießen führt man dann die Gießöffnung der Gießkanne zwischen den Pflanzenreihen genügend tief am Erdboden entlang und vermeidet so auch ein Bespritzen der Blätter, gegen das die Bohnen, besonders beim Gießen mit kaltem Wasser, empfindlich sind. F. P.

Kühles für heiße Tage.

Der Sommer liefert mit seinen vielfachen Früchten und Säften viele erfrischende Speisen und Getränke, und da zur heißen Jahreszeit bei jedermann großes Verlangen und Nachfrage nach etwas Kühlem, Erfrischendem ist, muß die Hausfrau in ihrem Küchenzettel auch schon immer einen Posten sommerlicher Nachspeisen bereit halten. Das würzt das noch so einfache Mahl, ist beliebt bei klein wie groß und vor allem auch wegen Appetitanregung und leichter Bekömmlichkeit sehr gesund. Nachstehend einige Rezepte:

Johannisbeerschnee: Man schlage zwei bis drei Eiweiß steif zu Schnee und mische 120 bis 150 Gramm Zucker und ein Pfund gewaschene, entstielte Johannisbeeren unter; die Masse muß recht locker gemischt in eine Glasschale gefüllt und vor dem Anrichten noch kalt gestellt werden.

Rote Johannisbeersahne: Gut ausgereifte, entstielte Beeren werden zu zwei Drittel mit dem nötigen Zucker zerdrückt, so viel süße Sahne oder Vollmilch untergemischt, daß das Gericht milde schmeckt und durch einen feinlöchrigen Durchschlag gerührt. Die übrigen eingezuckerten Johannisbeeren richte man auf einem Häufchen Makronen in tiefer Schale an, gieße die rosa Sahne ringsherum und serviere die Speise sogleich.

Stachelbeer-Trifle: Man belege den Boden einer tiefen Schüssel oder Glasschale mit in Scheiben geschnittenen Biskuits und feuchte sie mit etwas Cherry an. Ein Pfund grüne verlesene Stachelbeeren werden mit dem nötigen Zucker und wenig Wasser weich gedämpft und das dicke Kompott erkaltet über die Biskuits gefüllt. Darüber kommt, auch vollständig ausgekühlt, eine dickschaumige Creme, im Wasserbad abgeschlagen von dreiviertel Liter Milch, vier bis fünf Eigelb, Vanille und dem nötigen Zucker. Zum Anrichten kann die Speise noch mit Schlagsahne garniert werden.

Stachelbeercreme: ½ Liter verlesene Stachelbeeren werden mit ½ Pfund Zucker und wenig Wasser aufgekocht, dann löffelweise zu vier gut verklopften Eiern untergemischt und das Ganze eine gute Weile mit dem Schneebesen schaumig geschlagen. Dann mit zwölf Blatt weißer aufgelöster Gelatine untermischt, füllt man diese Speise zum Ersteifen in eine Glasschale.

Himbeerspeise: ¼ Liter steifgeschlagene Schlagsahne untermische man mit ⅛ Liter Himbeersaft, einem Eßlöffel Rum, sechs Blatt aufgelöster roter Gelatine, Zucker nach Geschmack und nach Belieben auch noch mit eingezuckerten Himbeeren. In eine Glasschale gefüllt und bis zum Ersteifen recht kalt gestellt, reicht man die Speise mit Vanillensoße oder garniert sie mit Schlagsahne. — Ebenso sehr schmackhaft von Erdbeersaft und Früchten hergestellt.

Eiweißspeise mit Preißelbeeren: Eiweißreste von ca. vier Eiweiß schlage man steif zu Schnee, gebe im Verhältnis acht Eßlöffel Preißelbeeren und vier Eßlöffel Zucker dazu, schlage das Ganze noch einige Minuten mit dem Schneebesen und fülle die somit fertige Speise in eine Glasschale.

Kirschen-Reis: Man koche guten großkörnigen Reis in Salzwasser zu festem Brei gar und außerdem genügend Kompott von entkernten Sauerkirschen, dem man zur Erhöhung des Aromas noch einige aufgeklopfte Kirschkerne beifügt. Noch heiß mische man dann den fertigen Reis mit dem Kirschkompott und stelle die Speise vor dem Servieren recht kalt.

Kirschspeise: ½ Liter saure Sahne schlage man zu Schnee, würze sie mit dem nötigen Zucker und einigen geriebenen bitteren Mandeln und untermische sie mit Sauerkirschen, die man zuvor mit reichlich Zucker gedämpft hat, und ca. einem Viertelpfund zerbröckelter Makronen. Verwendet man Süßkirschen, so würze man sie mit Zitronensäure oder koche sie mit Himbeersaft, um das Aroma zu heben.

Kirschstrudel: Man bereite von einem knappen halben Liter Mehl, einer Prise Salz, dreißig Gramm Butter, einem Ei und ca. 3 bis 4 Eßlöffeln lauwarmem Wasser den Strudelteig, den man solange knete, bis er von den Händen läßt, dann läßt man ihn zugedeckt noch ca. eine halbe Stunde am warmen Ort stehen. Nun rolle man ihn auf einem mehlbestäubten Tuch zum großen, ca. messerrückendicken Viereck aus, das man, einen breiten Rand lassend, mit Reibbrot, Zimt, geriebenen süßen Mandeln, Korinthen, Zucker und ausgesteinten Sauerkirschen belegt. Zuvor hat man noch den ganzen ausgerollten Teig mit zu Sahne gerührter Butter bestrichen. Unter langsamem Hochheben der Tuchränder rollt man dann den gefüllten Teig zur Rolle zusammen und bäckt ihn auf vorbereitetem Blech bei mäßiger Hitze ca. eine halbe Stunde zu hellbrauner Farbe. Während des Backens kann man den Strudel, um ihn noch besonders mürbe zu erzielen, noch mit Butter bestreichen. Der Strudel schmeckt warm wie kalt und wird, je nach Belieben, mit oder ohne Saft gereicht.

Kirschmösel: Man bereite von einem halben Liter Mehl, zwei bis drei Eiern und der nötigen Milch (ca. ¼ Ltr.) oder auch saurer Sahne einen dicklichen Teig, den man zu knusprigen Flinsen abbackt, und diese dann in kleine Stückchen oder Streifen schneidet; diese werden nochmals in Butter rasch knusprig gebacken und mit etwa einem Liter entsteinter, roh eingezuckerter Sauerkirschen untermischt und sogleich zu Tisch gegeben, damit das Gericht knusprig bleibt.

Sehr erfrischend und zugleich nahrhaft sind außer Früchte- und Saftspeisen auch die verschiedensten Milchgerichte, z. B.:

Buttermilch-Kalteschale: Man süße die nötige Portion Buttermilch, gibt Zitronenscheiben hinzu und läßt sie, recht kalt gestellt, einige Stunden mit der Zitrone durchziehen. Vor dem Servieren kann man diese Kaltschale noch mit Schlagsahne (auf 1½ Liter ca. ⅕ Liter Schlagsahne) mischen und diese sorgsam unterrühren. Man reicht die Kaltschale mit geriebenem Schwarzbrot, das zuvor noch in Butter mit Zucker geröstet wurde.

Weißbierkaltschale: ¼ Pfund geriebenes und geröstetes altbackenes Schwarzbrot wird mit ¼ Pfund Zucker, ¼ Pfund aufgequollenen Korinthen, Zimt und Zitronenschale untermischt in die Suppenterrine getan, ein Liter Weißbier aufgefüllt und die Kaltschale gleich zu Tisch gegeben.

Verfeinerte Buttermilchspeise: ½ Liter Buttermilch wird mit 80 Gramm Zucker, abgeriebener Zitrone und 50 Gramm fein geschnitzten süßen Mandeln gewürzt, in ¼ Liter ganze steife Schlagsahne gerührt und gut vermischt. Dazu kommen noch acht Blatt aufgelöste Gelatine und damit die Speise am besten so lange gerührt, bis sie anfängt, dicklich zu werden. Nun läßt man sie im Kalten ganz ersteifen und serviert sie dann mit Himbeer- oder Kirschsaft, auch kann man die Speise kurz vor dem Anrichten noch mit diesen Früchten garnieren.

Ambrosia: Man lasse ½ Liter süße Sahne, Zucker nach Geschmack, ein Likörglas voll Kirschsaft und einige Ananasscheiben etliche Stunden auf Eis ziehen, um es dann als etwas sehr Erfrischendes in Schalen zu servieren.

Sehr erfrischend, nahrhaft und beliebt bei groß wie klein sind auch zur Mittagstafel oder zum Abendessen die Milch- resp. Weinkaltschalen (von Obstwein) mit den jeweilig eingezuckerten Beerenfrüchten.

Zum Schluß noch ein Wort für den Genuß der Brombeere, deren Bedeutung für die Ernährung noch gar nicht genug beachtet wird; denn diese Frucht ist gerade sehr blutbildend und sollte besonders roh als Süßspeise viel von Blutarmen und auch von Kindern genossen werden. Die Brombeeren haben eigentlich erst in fast überreifem Zustand das schönste Aroma und werden dann sicherlich allenthalben Anklang finden. Nachstehend noch einige Rezepte:

Brombeerspeise: Ganz reife, verlesene Früchte schichte man mit Zucker in eine Schale und lasse sie, kalt gestellt, eine Weile durchziehen. Dann schlage man Eiweißreste steif (vier Eiweiß auf ein Pfund Beeren), würze diesen Schnee mit Zucker, einer Prise Salz und Zitronensaft und menge ihn vorsichtig, ohne ihn zu zerrühren, so daß er kleine Bällchen bildet, unter die Früchte. Die Speise wird recht schön kühl genossen und ist sehr erfrischend und zugleich gesund. Ebenso gut schmecken die eingezuckerten rohen Früchte mit Schlagsahne oder in Milchkaltschale.

Brombeersuppe: Ein Pfund recht reife Brombeeren auf ein Liter Wasser gerechnet, setzt man mit dem nötigen Zucker und etwas Zimt und Zitrone an, läßt sie leicht durchkochen und dann erkalten. Es gibt eine erfrischende Obstsuppe, die man mit kleinen Makronen oder anderen Suppenkeks, resp. gerösteten Weißbrotbröckchen anrichtet.

Sauerkirschen 50—60, Kirschen 30—50, Rhabarber 10—15; Tomaten, welche im Preise nun schon erheblich gesunken sind, konnte man für 1.20—1,60 pro Pfund erstehen; für Spinat zahlte man 25—30, für Schoten 15—20, neue Kartoffeln 5—6, alte 4 Groschen; ein Kopf Blumenkohl kostete je nach Größe 20—60, Salat 5—10, Wirsingkohl 20—30, Weißkohl 20—25, für ein Bund Mohrrüben von ansehnlicher Größe zahlte man 7—10, für Kohlrabi ebenfalls nur 10—15, Radieschen 10, Zwiebeln 10, rote Rüben 10, Schnittbohnen das Pfund 30—50, Gurken 20—50. Von den Früchten des Waldes wurden außer den erwähnten Beeren Pfifferlinge in beträchtlicher Anzahl zum Verkauf gebracht; ein Pfund davon kostete 35—40 Groschen. Auch Saubohnen gab es schon zum Preise von 70—80. Spargel wurde nur vereinzelt angeboten; er kostete pro Pfund 50 bis 70. Die ersten Sauerkirschen wurden für 50—60 Groschen verkauft. — Geflügel gab es zu bisherigen Preisen: Tauben das Paar 1,40—1,50, Enten 4—5, Hühner 2,50—3,50. Die Preise auf dem Fleischmarkt waren ebenfalls unverändert und lauteten wie folgt: Schweinefleisch 70 bis 1,00, Kalbfleisch 80—1,10, Rindfleisch 90—1,20, Kalbsleber 1,40—1,60, Schweinsleber 1,20, roher Speck 90—1,00, Räucherspeck 1,20, Schmalz 1,30. Trotz des reichlichen Angebots ließ die Nachfrage zu wünschen übrig. Die Fischbestände zeigten heute weniger Auswahl als sonst. Man forderte für ein Pfund Hechte 1,50—1,60, Schleie 1—1,20, Karauschen 1,20, Barsche 80—1,20, Weißfische 50 bis 80. — Die Preise für ein Pfund Tafelbutter betrugen 1,40 bis 1,50, Landbutter 1,20—1,30, Milch das Liter 20, Sahne 1,30 bis 1,40, Weißkäse 30—40, Eier pro Mandel 1,30 Złoty.

Amtliche Notierungen der Posener Getreidebörse vom 6. Juli 1932.

Für 100 kg in zł fr. Station Poznań.

Richtpreise:

Weizen	21.75—22.75
Roggen	21.00—21.50
Wintergerste	17.50—18.50
Hafer	20.00—20.50
Roggenmehl (65 %)	33.25—34.25
Weizenmehl (65 %)	34.50—36.50
Weizenkleie	9.50—10.50
Roggenkleie	11.00—11.25
Weizenkleie (grob)	10.50—11.50
Raps	27.00—28.00
Blaulupinen	11.00—12.00
Gelblupinen	15.00—16.00
Roggen- und Weizenstroh lose	2.75— 3.00
Roggen- und Weizenstroh, gepreßt	3.25— 3.50
Hafer- u. Gerstenstroh los.	2.25— 3.00
Hafer- u. Gerstenstroh gep.	3.25— 3.50
Heu, frisches, lose	5.00—5.25
Heu, frisches, gepreßt	5.50—6.00
Netzeheu, lose	5.25—6.00
Netzeheu, gepreßt	6.25—6.75

Gesamttendenz: ruhig. — Transaktionen zu anderen Bedingungen Roggen 45 t., Weizen 120 t, Roggenkleie 66 t, Roggenmehl 15 t, Raps 30 t.

Schlacht- und Viehhof Poznań vom 5. Juli 1932.

Auftrieb: Rinder 84, (darunter: Bullen 171, Kühe 281), Schweine 1719, Kälber 490, Schafe 83, zusammen 2838.

(Notierungen für 100 Kg. Lebendgewicht loko Schlachthof Posen mit Handelsunkosten).

Rinder: Ochsen: vollfleischige, ausgemästete, nicht angespannt 66—70, jüngere Mastochsen bis zu 3 Jahren 58—62, ältere 48—54, mäßig genährte 40—46. Bullen: vollfleischige, ausgemästete 62—66, Mastbullen 56—60, gut genährte, ältere 44—50, mäßig genährte 40—42. Kühe: vollfleischige, ausgemästete 68 bis 72, Mastkühe 60—66, gut genährte 36—46, mäßig genährte 26—34. Färsen: vollfleischige, ausgemästete 66—72, Mastfärsen 60—64, gut genährte 48—56, mäßig genährte 40—46. Jungvieh: gut genährtes 40—46, mäßig genährtes 34—38. Kälber: beste ausgemästete Kälber 70—76, Mastkälber 64—66, gut genährte 56—60, mäßig genährte 44—52.

Schafe: vollfleischige, ausgemästete Lämmer und jüngere Hammel 60—66.

Mastschweine: vollfleischige, von 120 bis 150 Kg. Lebendgewicht 104—106, vollfleischige, von 100 bis 120 Kg. Lebendgewicht 100—102, vollfleischige, von 80 bis 100 Kg. Lebendgewicht 92—96, Sauen und späte Kastrate 80—92, Bacon-Schweine 80—86.

Marktverlauf: ruhig.

Futterwert-Tabelle

(Großhandelspreise abgerundet, ohne Gewähr).

*) Für dieselben Kuchen feingemahlen erhöht sich der Preis entsprechend

Futtermittel	Preis per 100 kg zł	Gehalt an: verd. Eiweiß %	Gehalt an: Gesamt-Stärkewert %	Preis je kg: Verd. Eiweiß ohne Berücksichtigung der Stärkewerte	Preis je kg: Gesamt-Stärkewert ohne Berücksichtig. von Eiweiß	Preis je kg: Verd. Eiweiß unt. Verrechnung des Gesamt-Stärkewertes
Kartoffeln	2,70	—	20	—	0,135	—
Roggenkleie	14,—	10,8	46,9	1,30	0,30	0,80
Weizenkleie	13,—	11,1	48,1	1,17	0,27	0,68
Gerstenkleie	17,—	11,4	66,—	1,50	0,26	0,80
Reisfuttermehl 24/28%	18,—	6,—	68,—	3,—	0,27	1,59
Mais	26,—	6,6	81,—	3,94	0,32	2,37
Hafer	20,—	7,2	59,7	2,78	0,33	1,76
Gerste	20,—	6,1	72,—	3,28	0,28	1,95
Roggen	21,—	8,7	71,3	2,41	0,30	1,42
Lupinen, blau	12,—	23,3	71,—	0,52	0,17	0,27
Lupinen, gelb	14,—	30,6	67,3	0,46	0,21	0,27
Ackerbohnen	20,—	19,3	66,6	1,03	0,30	0,69
Erbsen (Futter)	20,—	16,9	68,6	1,18	0,29	0,76
Seradella	25,—	13,8	48,9	1,81	0,51	1,43
Leinkuchen*) 38/42%	26,—	27,2	71,8	0,96	0,36	0,72
Rapskuchen*) 36/40%	18,—	23,—	61,1	0,78	0,30	0,51
Sonnenblumen-Kuchen*) 50%	20,—	38,—	72,—	0,53	0,28	0,39
Erdnußkuchen*) 55%	33,—	43,—	77,5	0,76	0,43	0,65
Baumwollsaatmehl 50%	30,—	39,5	72,3	0,76	0,41	0,63
Kokoskuchen*) 27/32%	28,—	16,3	76,5	1,72	0,37	1,21
Palmkernkuchen*) 23/28%	25,—	13,1	70,2	1,91	0,36	1,31
Sojabohnenschrot 46%	30,—	41,9	73,3	0,72	0,41	0,62

Landwirtschaftliche Zentralgenossenschaft
Spółdz. z ogr. odp.

Poznań, den 5. Juli 1932.

Heute nacht verschied nach langem Leiden unser Herr

Bruno Konukiewitz.

Nach langjähriger Tätigkeit in der Deutschen Mittelstandskasse in unseren Betrieb übernommen, hat er seit 10 Jahren die unseren Organisationen gemeinsame Registratur und Expedition mit hohem Verantwortungsgefühl und in vorbildlichem Pflichtgefühl geleitet und durch die Treue seiner Arbeit unser volles Vertrauen und unsere besondere Wertschätzung gewonnen.

Wir werden seiner stets in Ehren gedenken.

Poznań, den 2. Juli 1932.

Verband deutscher Genossenschaften in Polen
zap. st. in Poznań.

Landwirtschaftliche Zentralgenossenschaft
Spółdzielnia z ograniczoną odpowiedzialnością
zu Poznań.

Landwirtschaftliche Hauptgesellschaft
Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością

Landesgenossenschaftsbank
Bank Spółdzielczy z ograniczoną odpowiedzialnością
Poznań.
(457

Am 30. Juni verschied nach langer, schwerer Krankheit unser Beamte

Herr Helmut Schiersch

Der Verstorbene war seit 1920 in unserer Organisation tätig.

Wir verlieren in ihm einen treuen Mitarbeiter, der sich durch seinen Fleiß und seine Gewissenhaftigkeit unser vollstes Vertrauen erworben hat.

Sein Andenken werden wir in Ehren halten.

Verband deutscher Genossenschaften in Polen. (452

Am 2. Juli d. Js. verschied nach kurzem, schwerem, mit Geduld ertragenem Leiden unser Aufsichtsratsmitglied

Herr Grundbesitzer

Ernst Knoll-Glinau

Wir verlieren in dem Verstorbenen einen eifrigen Förderer unserer Zentrale.

Wir werden sein Andenken in Ehren halten. (455

Viehzentrale Sp. z o. o., Poznań.

Am 23. Juni verschied infolge Schlaganfall unser Vorstandsmitglied

Herr Gustav Wruck

im 75. Lebensjahre.

Sein Andenken werden wir allzeit ehren.

Spar- und Darlehnskasse
spółdzielnia z ograniczoną odpowiedzialnością
Szamocin. (450

Für die vielen Beweise herzlicher und aufrichtiger Teilnahme bei dem Heimgange unserer lieben Entschlafenen

Witwe Karoline Böhm

sagen wir allen Freunden und Bekannten, sowie dem Posaunenchor aus Zalesie Wielkie und insbesondere Herrn Pfarrer Päschke für seine trostreichen Worte unseren

herzlichsten Dank.

Czeluścin, im Juli 1932.

454) **Die trauernden Hinterbliebenen.**

Obwieszczenie.

R. Sp. 163

W tutejszym rejestrze spółdzielni pod nr. 163 wpisano w dniu dzisiejszym firmę: „Landwirtschaftliche Zentral-Genossenschaft, Spółdzielnia z ograniczoną odpowiedzialnością w Poznaniu, Poznań, oddział w Bydgoszczy.

Członkowie odpowiadają za zobowiązania spółdzielni zadeklarowanemi udziałami i dodatkowo do ośmiokrotnej kwoty udziału.

Przedmiotem przedsiębiorstwa jest zakup surowców wszelkiego rodzaju i branie ich na skład we własnych i obcych domach składowych, sprzedaż surowców i towarów, prowadzenie młynów, warsztatów reparacyjnych i innych przedsiębiorstw przemysłowych.

Udział wynosi 2000 zł.

Członkami zarządu są: kupiec Wilh. Geisler, dyr. Krystjan Rollauer, dyrektor Fryderyk Swart, wszyscy z Poznania, ul. Wjazdowa 3.

Czas trwania spółdzielni jest nieograniczony.

Pismem przeznaczonem do ogłoszeń jest „Landwirtschaftliches Zentralwochenblatt für Polen".

Rokiem obrachunkowym jest rok kalendarzowy.

Zarząd składa się z dyrektora i 2—6 członków.

Do oświadczenia woli w imieniu spółdzielni konieczne jest współdziałanie dwóch członków zarządu, którzy podpisują w ten sposób, że pod firmą spółdzielni kładą swe nazwiska.

Pozostały przy likwidacji majątek przekazuje się Związkowi Spółdzielni niemieckich w Polsce na cele użyteczności publicznej.

Statut znajduje się w aktach rejestrowych.

Bydgoszcz, 21. 6. 1932 r.

Sąd Grodzki. [449

Bilanzen.

Bilanz am 31. Dezember 1931.

Aktiva:	zł
Kassenbestand	197.42
Landw. Zentralgenossenschaft	1 514.63
Wechsel-Rediskont	1 004.98
Laufende Rechnung	10 810.39
Warenbestände	7 841.10
Beteiligungen	1 300.—
	22 668.52

Passiva:	zł	
Geschäftsguthaben	2 025.—	
Laufende Rechnung	1.11	
Wechsel-Akzepte	5 725.41	
Schuld an die Spar- und Darlehnskasse	12 625 57	
Wechsel-Rediskont	1 004.98	
Rückständige Steuern	618.36	
Reingewinn	668.09	22 668.52

Zahl der Mitglieder am Anfang des Geschäftsjahres —
Zugang 47 Abgang —
Zahl der Mitglieder am Ende des Geschäftsjahres 47

Konsum
spółdzielnia z ograniczoną odpowiedzialnością
Węgielnia

Matschke. Klemke. Kärger.

Verlag: Verband deutscher Genossenschaften in Polen T. z. Poznań, Wjazdowa 3.
Verantwortlich für Schriftleitung, Verlag und Anzeigen: Ing. agr. Karl Karzel in Poznań, Zwierzyniecka 13, II.
Druck: Concordia Sp. Akc., Poznań.